hauzen

하우젠 오븐 PLUS™

전자레인지 겸용

HQ-368AWJ, HQ-368APR

정통 유럽향 오븐

오븐의 본 고장인 유럽 정통 오븐을 그대로 옮겨왔습니다.
상하그릴을 이용한 오븐의 가열방식과 오븐 내부의 세라믹 재질은 정통 오븐이 갖춰야 할 필수 사항입니다.

한국 요리는 기본, 다양한 요리를 손쉽게

한국요리를 포함해 자주 먹는 다양한 음식들에 대한 자동조리 기능이 제공되므로 원하는 메뉴만 선택하면 요리사가 조리한 것과 같은 맛을 손쉽게 즐길 수 있습니다. 또한 기름이 분리되어 담백할 뿐 아니라 번거롭게 뒤집지 않고도 양면이 동시에 구워지는 웰빙 다용도 팬이 제공 되므로 한국인이 자주먹는 생선구이도 빠르고 맛있게 즐길 수 있습니다.

복합 열원으로 맛있고 빠르게

오븐, 그릴, 전자레인지의 복합 열원으로 일반 오븐보다 3배 빠르면서 전기요금은 절약할 수 있습니다.

컴팩트한 외관, 충분한 조리 용량

외관은 컴팩트하여 전자레인지대를 포함하여 주방 어디에나 두고 손쉽게 자주 사용할 수 있으면서도 조리공간이 36리터 이므로 한번에 충분한 양을 조리할 수 있습니다.

깨끗하고 위생적인 스팀청소

힘들고 어려운 오븐청소를 스팀청소 기능을 활용하면 깨끗하면서도 위생적으로 관리하실 수 있습니다. 그리고 상단그릴을 회전(듀얼 무빙 그릴 채용)시킬 수 있어 상단 그릴 안쪽까지도 손쉽게 청소가 가능하므로 항상 새 것같이 사용하실 수 있습니다.

차례

준비편

안전을 위한 주의사항 4

설치방법 12
- 일반형 설치하기 . . . 12
- 접지하기 . . . 12

알아두기 13
- 각 부분의 이름 . . . 13
- 부속품과 사용방법 . . . 14
- 선반정보 . . . 15
- 스팀쿠커 사용방법 . . . 16
- 사용가능한 그릇의 종류 . . . 17

조작부와 표시부 18
- 조작부 . . . 18
- 진행 표시부 . . . 20
- 기능설명 . . . 20

사용편

처음 사용할 때 21
- 현재시간 설정 . . . 21
- 소리 꺼짐/켜짐 기능 . . . 21
- 잠금기능 . . . 22
- 절전 기능 . . . 22
- 자동냉각 기능 . . . 22

수동 조리 23
- 오븐 . . . 23
- 그릴 . . . 24
- 레인지 . . . 25
- 그릴/레인지 . . . 26
- 웰빙건조 . . . 27
- 발효 . . . 28

자동 조리 29
- 한국형요리 . . . 29
- 한국형요리 메뉴 . . . 30
- 스팀요리 . . . 33
- 스팀요리 메뉴 . . . 34
- 해동 . . . 36
- 탈취 . . . 37
- 스팀청소 . . . 38

기타편

청소 및 손질방법 39

고장신고 전 확인사항 40
- 고장신고 전 확인사항 . . . 40
- 자가진단 표시 . . . 41

폐 가전제품 처리 42
- 폐 가전제품 처리안내 . . . 42

제품 규격 43

안전을 위해 꼭 지켜주세요

사용자 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
반드시 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.

⚠ 경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

"주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를 대비하여 잘 보관하세요."

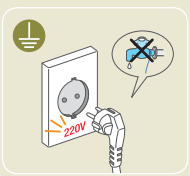
설치관련 ⚠ 경고

설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



안전을 위해서 반드시 접지하세요. 또한, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

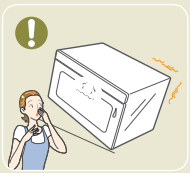
전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.

▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
감전예방을 위한 접지 표시입니다.
전원을 차단하라는 표시입니다.
분해금지 표시입니다.

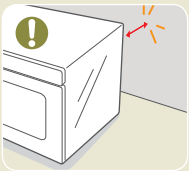
설치관련

⚠ 주의



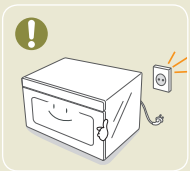
바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.

▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



벽과의 간격을 두고 설치하세요.

▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

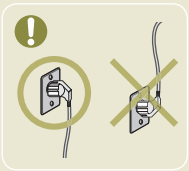
전원관련 ⚠ 경고

정기적으로 전원플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

- ▶ 전원플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

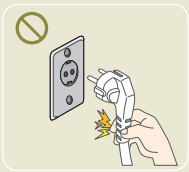


전원플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

- ▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

- ▶ 전원플러그를 잡고 빼 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 서비스센터에 연락하세요.

전원관련 ⚠ 주의

장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원플러그를 빼 주세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다

사용관련

⚠ 경고

절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.

제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.

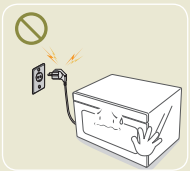
▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나면 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

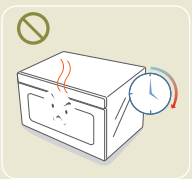


동작 중에 전원플러그를 빼지 마세요.

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.

오븐 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

플라스틱 또는 종이 용기는 절대 가열하거나 오븐기능에서 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 마세요.

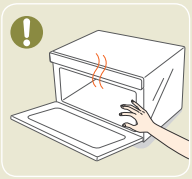
▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.

사용관련

⚠ 경고

비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.



조리 중이나 종료 직후 문, 히터 , 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.

밀봉성이 높은 용기(쌍화탕, 젖병, 우유 등)의 뚜껑이나 마개는 개봉하고, 껍질이나 껍데기가 있는 식품(달걀, 밤 등)은 칼집을 넣으세요.

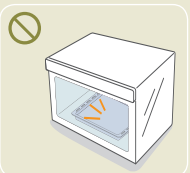
▶ 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.

임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.

▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.

▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

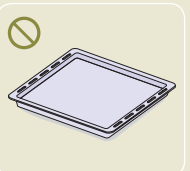


조리실이 비어 있는 상태에서 동작하지 마세요.

▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.

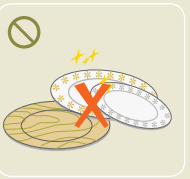
▶ 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.

▶ 단, 오븐 기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



웰빙 다용도 팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다.



알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기등은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용 못하게 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다

가스(도시 가스, 프로판 가스, 등)가 샐 때에는 제품이나 전원코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

▶ 환기 팬은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

흡기구, 배기구, 급수 카드리지 입출부, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요.

또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.

사용관련

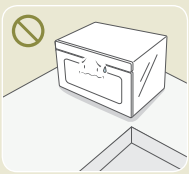
⚠ 주의

제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

- ▶ 감전의 원인이 됩니다.



열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.

- ▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.

문이나 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

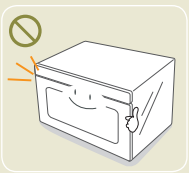
- ▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- ▶ 특히, 어린이에게 줄 때는 젖거나 충분히 식힌 후 주세요.



문을 꼭 닫고 사용하세요.

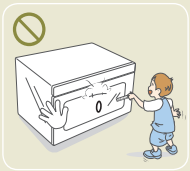
- ▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 주의하세요.

- ▶ 조리중이나 후에 항상 저어 주세요.
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.

사용관련

⚠ 주의



오븐 문 유리를 날카로운 것으로 긁지 마세요.

▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.

조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.

▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

조리후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.

▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.

조리 중 이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓거나 하여, 급하게 냉각시키지 마세요.

▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

급수 카트리지가 파손된 경우엔 사용하지 마세요.

▶ 금이 가거나 조각이 난 경우에는 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

▶ 상해의 원인이 됩니다.

조리 중이나 조리가 끝나자 마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

▶ 세라믹접시 및 웰빙 다용도 팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

청소관련 ⚠ 경고

제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

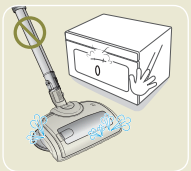
청소시에는 전원 플러그를 빼고, 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

청소관련 ⚠ 주의

오븐 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의 하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.



스팀 청소기로 청소하지 마세요.

▶ 부식의 원인이 됩니다.

안전점검

오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을 !

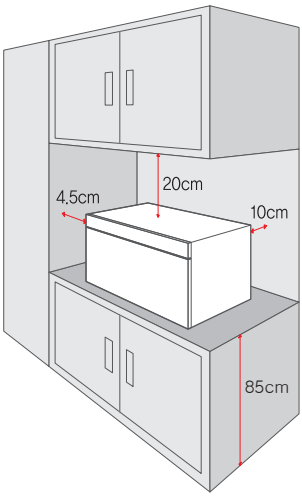
이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴땐 사용 중지

- 안전을 위해 전원스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

■ 일반형 설치하기



설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의내용을 함께 읽어 주세요.

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치 하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

▶ 바닥과 85cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

■ 접지하기

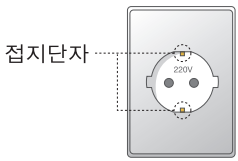
안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

접지는 일반형과 빌트인형 모두 방법은 같습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

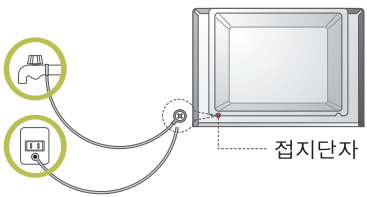
▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지단자가 없는 경우

▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.



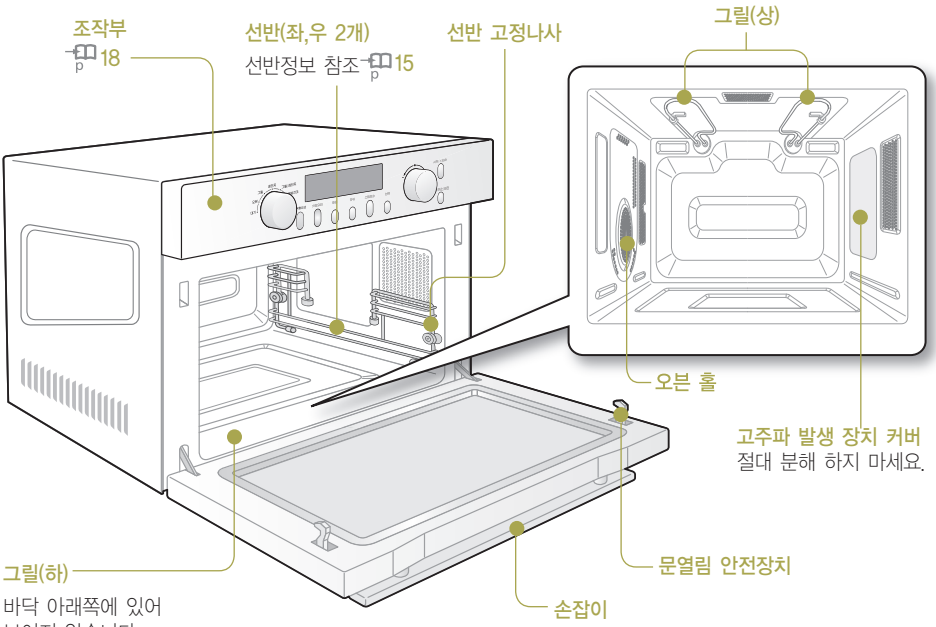
이런 곳에는 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등

참고

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

■ 각 부분의 이름

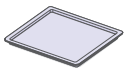


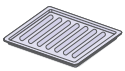
주의

- 부속품은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. (불꽃이 발생할 수 있습니다.)

■ 부속품과 사용방법

부속품 구성


세라믹접시


웰빙 다용도 팬

접시용석쇠

사용설명서

요리책

스팀쿠커

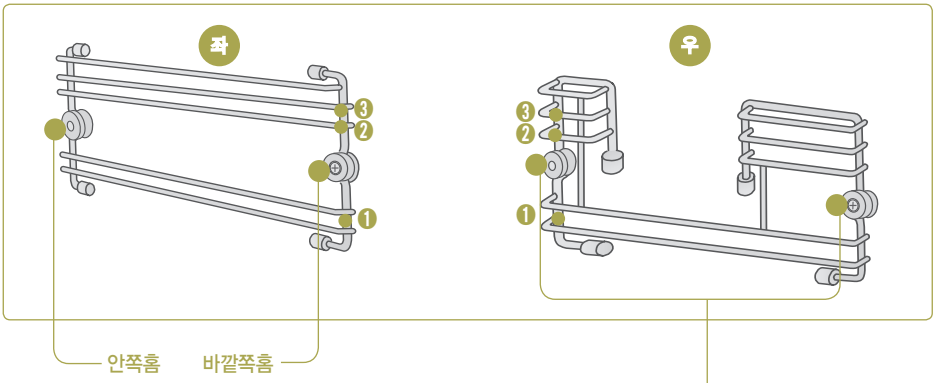
부속품 사용방법

부속품	오븐	레인지	사용방법
세라믹접시	O	O	• 주로 레인지 · 해동 · 스팀 기능에서 사용합니다. • 유리용기, 내열접시, 스팀쿠커 및 접시용석쇠 등의 받침 용도로 사용합니다.
웰빙 다용도 팬	O	X	• 오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등) 시 주로 사용합니다. • 그릴 기능에서 생선구이, 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리시 주로 사용합니다.
접시용석쇠	O	O	• 통닭, 통삼겹살 등의 조리시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다. • 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.
스팀쿠커	X	O	• 스팀요리 기능을 이용할 때 사용합니다.

⚠ 주의

- 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 웰빙 다용도 팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- 음식물을 넣지 않은채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 사용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- **부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.**

■ 선반정보



선반 분리 방법

선반 고정나사를 +드라이버를 이용하여 왼쪽으로 돌려 빼내면 선반이 분리 됩니다.

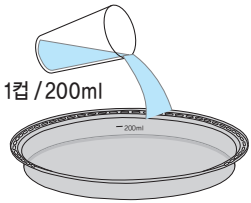
선반 조립 방법

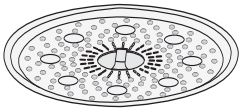
선반을 안쪽 홈에 맞춰 끼운후 바깥쪽 홈에 맞추고 선반 고정나사를 + 드라이버를 이용하여 오른쪽으로 돌려 끼워 완전히 고정 시키세요.

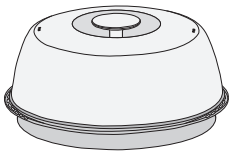
주의

- 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 사용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- **부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.**

■ 스팀쿠커 사용방법







▶ 스팀쿠커에 물 200ml를 넣으세요.

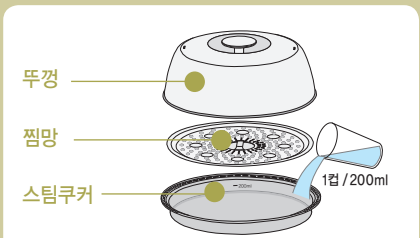
▶ 스팀쿠커 위에 찜망을 올려 놓은 후 음식물을 겹치지 않게 올려 놓으세요.

▶ 뚜껑을 스팀쿠커와 잘 맞춰 덮어 주세요.

각 부분의 명칭

▶ 스팀쿠커와 뚜껑을 잘 맞춰 사용하세요.

▶ 세라믹접시 위에 스팀쿠커를 올리고 선반 ❶ 에 끼워서 사용하세요.



경고

- 스팀요리시 부주의로 인해 뚜껑, 찜망, 스팀쿠커가 변형된 경우 절대 사용하지 마세요. (제품 고장 및 불꽃, 화재가 발생할 수 있으므로 반드시 새것으로 교체한 후 사용하여 주세요.)
- 스팀요리가 끝난 후 용기를 꺼낼 때 매우 뜨거우니 주의하세요. 화상을 입을 수 있으니 장갑을 착용한 후 꺼내세요.
- 스팀요리시 스팀쿠커와 뚜껑을 잘 맞춰 사용하지 않거나 이물질이 있으면 불꽃이 발생할 수 있습니다.
- 본 제품의 스팀쿠커는 본 제품에서만 사용할 수 있으며 다른 제품에 사용시 고장, 화제의 원인이 됩니다.

■ 사용가능한 그릇의 종류

○ 사용할 수 있습니다.

X 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리시에는 사용하지 마시고 사용중 자주 확인하세요.)

그릇의 종류	오븐	레인지
도자기류	○	○
내열유리 그릇	○	○
내열 플라스틱 그릇	X	○
일반 플라스틱 그릇	X	△
일반 유리그릇	X	△

그릇의 종류	오븐	레인지
나무, 종이 그릇	X	△
금선/은선 무늬 그릇	X	X
비닐봉지	X	○
랩	X	○
호일	○	X

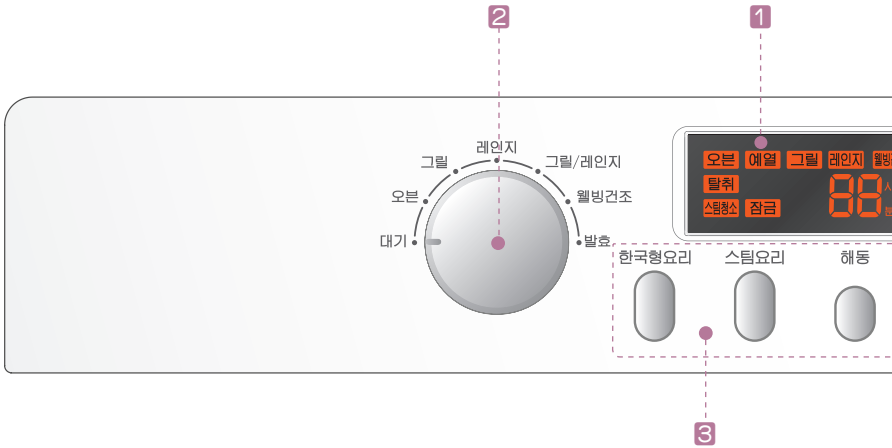
주의

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 비닐봉지나 랩은 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

조작부의 기본 기능을 알아 두세요

조작부의 명칭과 기능을 익혀두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 조리가 더 편리해집니다.

■ 조작부



1 진행 표시부 p 20

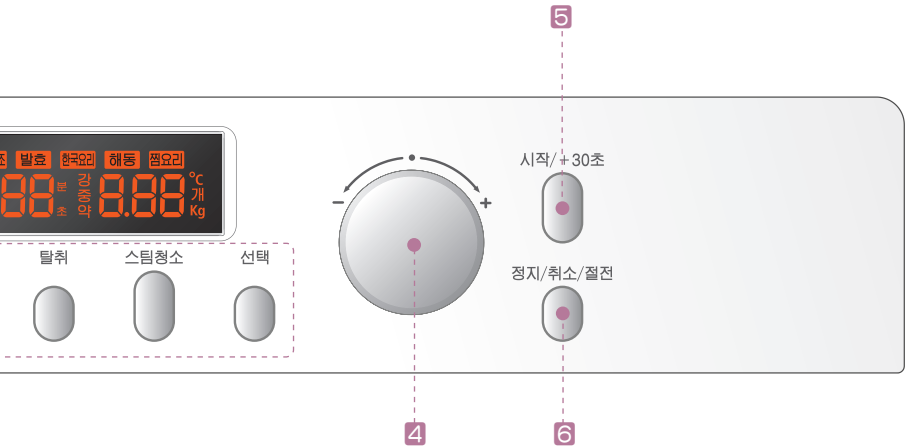
현재시간, 조리모드 및 조리의 진행상태, 조리시간, 출력/온도, 자동조리의 메뉴및 분량 등을 표시합니다.

2 기능선택 다이얼

대기, 오븐, 그릴, 레인지, 그릴/레인지, 웰빙건조, 발효 기능을 선택할 때 사용합니다.

3 일반기능 버튼부

한국형요리, 스팀요리, 해동, 탈취, 스팀청소, 선택



4 시간/무게 다이얼

조리시간, 조리온도, 조리세기, 메뉴종류, 분량/무게 등을 조절할 때 사용합니다.

5 시작/+30초 버튼

선택한 기능을 시작할 때 사용합니다.
그릴, 레인지, 그릴/레인지 기능에서 누를때마다 조리시간을 30초씩 증가시킬 수 있습니다.

6 정지/취소/절전 버튼

- 작동중 정지/취소/절전 기능에 사용합니다.
- 조리중에 한번 누르면 일시정지, 두번 누르면 취소 됩니다.
- 절전 기능은 진행 표시부의 표시가 모두 사라집니다.

표시부와 각 기능에 대해 알아 두세요

표시부와 각 기능의 특징에 대해 알아두세요.
요리에 맞게 알맞은 기능을 사용하면 요리가 더 맛있어 집니다.

■ 진행 표시부

■ 기능설명

수동조리

오븐 23

상, 하 그릴과 함께 오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.

예열

오븐조리시 온도설정 후 시작 버튼을 누르면 표시부에 문구가 나타난 후 예열이 완료되면 사라집니다.

그릴 24

상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

레인지 25

음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 조리 등에 주로 사용합니다.

그릴/레인지 26

두꺼운 음식물을 사용할 경우 조리시간을 단축시킬 수 있습니다.

웰빙건조 27

고추, 무, 버섯, 과일, 해산물 등을 건조할 때 사용합니다.

발효 28

요쿠르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.

자동조리

한국형요리 29

한국형요리 40가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

해동 36

해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.

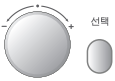
스팀요리 33

음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 스팀요리 12종류(24개 메뉴)를 자동으로 조리해 줍니다.

■ 현재시간 설정

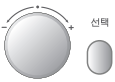
▶ 처음 전원플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.
▶ 표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고, 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.

1
2



[시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (시)를 설정하고 [선택] 버튼을 누르세요.
▶ 분을 표시하는 부분이 깜빡입니다.

3
4



[시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (분)을 설정하고 [선택] 버튼을 누르세요.
▶ 시간 입력이 완료됩니다.

참고

- 현재시간을 변경하고자 할때는 현재시간이 표시되는 상태에서 **[선택]** 버튼을 누른 후 위의 1~4 단계로 설정하세요.
- [선택] 버튼을 누른후 5초 이내에 시간을 설정하지 않으면 설정전 상태로 돌아갑니다.

■ 소리 꺼짐/켜짐 기능

▶ 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.
▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

1

소리를 끄려면 [시작/+30초] 버튼과 [정지/취소/절전] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.
▶ (OFF) 가 표시되고 소리가 나지 않습니다.

소리를 켜려면 [시작/+30초] 버튼과 [정지/취소/절전] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.
▶ (On) 이 표시되고 다시 소리가 납니다.

알아두면 편리합니다 | 잠금/절전기능/자동냉각에 대해 알아두면 제품을 더 편리하고 안전하게 사용할 수 있습니다.

■ 잠금기능

- ▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지하기 위한 기능입니다.
- ▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을때는 잠금기능을 설정해 두는것이 좋습니다.
- ▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

1 선택 + 정지/취소/절전

잠금을 설정하려면 [정지/취소/절전] 버튼과 [선택] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.

- ▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (**잠금**) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

잠금을 해제하려면 [정지/취소/절전] 버튼과 [선택] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.

- ▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (**잠금**) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

■ 절전 기능

전기를 절약하는 절전기능 입니다..

- ▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 [정지/취소/절전] 버튼을 누르면 진행표시부에 표시가 사라집니다.

1 정지/취소/절전 **[정지/취소/절전] 버튼을 누르세요.**

참고
- 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

■ 자동냉각 기능

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능 입니다.

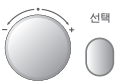
- ▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 3분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- ▶ **연속으로 조리를 할 경우** 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.
- ▶ 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

■ 오븐

▶ 오븐은 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 오븐을 선택하세요.

2 **3** 

180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요.

▶ [선택] 버튼을 누르지 않은 상태에서 온도 표시가 5초간 깜빡인 후 정지하면 온도설정이 완료됩니다.

4

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

※

예열이 필요 할 경우 온도 설정 후 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 예열이 끝나면 예열문구가 사라 집니다.

▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

조리할 음식물에 따른 부속품과 선반의 위치를 확인해 주세요.

▶ 제과제빵류 : 웰빙 다용도 팬 / 선반 ❶ 또는 ❷

▶ 얇은육류 : 웰빙 다용도 팬 / 선반 ❷

▶ 두꺼운 육류 : 세라믹접시 + 접시용석쇠 / 선반 ❶

5

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

주의

- 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)
- 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

참고

- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 “수동요리” 부분을 참조하세요.

■ 그릴

▶ 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 그릴 모드를 선택하세요.

2

그릴 조리를 할 경우 온도설정 없이 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하세요.

조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품(웰빙 다용도 팬) 위에 놓고 선반 ❷ 또는 ❸ 에 끼우세요.

3

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

▶ 조리중 [**시간/무게**] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

주의

- 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)
- 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

참고

- 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 "수동요리" 부분을 참조하세요.

■ 레인지

▶ 음식의 데치기, 찌기, 데우기 기능을 수동으로 조절해 사용 할 수 있습니다.

1

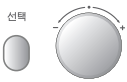
[기능선택] 다이얼을 돌려 레인지에 맞추세요.

세라믹접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.

▶ 레인지 기능은 선반 ❶ 에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 조리됩니다.

2

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,

※ 

조리세기(강,중,약)의 조절을 원하시면 [선택] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리세기에 맞추세요.

▶ 조리세기는 제공되는 요리책의 "수동요리" 부분을 참조하세요.

3

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리중 [**시간/무게**] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

경고

- 레인지 기능을 사용할 때 웰빙 다용도 팬이나 알루미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.
- 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

참고

- [기능선택] 다이얼이 레인지에 있는 경우에는 취소상태 에서도 [시작/+30초] 버튼을 누르면 조리세기 "강" 에서 30초간 조리할 수 있으므로 간단데우기를 할 경우 편리하게 사용하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누를때마다 30초씩 조리시간이 증가됩니다.

■ 그릴/레인지

▶ 두꺼운 음식물을 사용할 경우 조리시간을 단축시킬 수 있습니다.

1

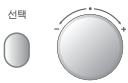
[기능선택] 다이얼을 돌려 그릴/레인지에 맞추세요.

반드시 세라믹접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.

▶ 육류의 경우 세라믹접시 위에 접시용석쇠를 함께 사용하면 기름기를 뺄 수 있습니다.

2

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,

※ 

조리세기(강,중,약)의 조절을 원하시면 [선택] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리세기에 맞추세요.

▶ 조리세기는 제공되는 요리책의 "수동요리" 부분을 참조하세요.

3

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 그릴/레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리중 [**시간/무게**] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

⚠ 주의

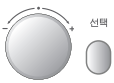
- 조리시작 전 상부그릴의 수평을 맞춰 주세요. (수평 확인)
- 상부그릴의 위치에 따라 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

■ 웰빙건조

▶ 식품 자체의 수분을 제거하여 식품 고유의 맛을 방부제 없이도 오랜기간 보관할 수 있습니다.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 웰빙건조에 맞추세요.

2 **3** 

70℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도범위 40℃ ~ 100℃)

▶ [선택] 버튼을 누르지 않은 상태에서 온도 표시가 5초간 깜빡인 후 정지하면 온도설정이 완료됩니다.

4

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.

▶ 기본 조리 시간이 2시간으로 자동 설정되어 있습니다.

▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

건조시킬 식품을 웰빙 다용도 팬 위에 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.

5

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 건조가 시작됩니다.

참고

웰빙건조 방법

- 건조할 재료는 0.2 ~ 0.5cm 두께로 자른 후 웰빙 다용도 팬에 올려서 건조 합니다. (감자/고구마 : 2~3시간, 버섯류 : 3~4시간, 나물류 : 2~3시간, 과일류 : 4~6시간)

■ 발효

▶ 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.

▶ 하우젠 오븐의 발효 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 약 40℃ 정도로 유지시켜 이스트균의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 발효에 맞추세요.

2

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 발효시간을 선택하세요.

▶ 기본 조리 시간이 1시간으로 자동 설정되어 있습니다.

▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

발효시킬 반죽을 세라믹접시 위에 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.

▶ 발효기능은 선반 ❶ 에서 사용하는 것이 가장 좋습니다.

3

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 발효가 시작됩니다.

참고

요구르트 만드는 법

- 우유 500ml를 내열용기에 담아 레인지(강)에서 1분간 조리하세요.
- 시판용 떠먹는 요구르트 1개(100g)를 넣고 잘 저어준 후 발효 기능으로 4~5시간 조리하세요.
- 발효가 완료되면 랩 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요.

하우젠 오븐이 맛있는 조리법을 찾아 드려요

하우젠 오븐의 자동조리 기능들을 사용하면 직접 조리시간과 온도(출력)등을 입력하지 않아도 알아서 척척 요리해 드립니다.

■ 한국형요리

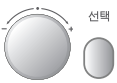
▶ 음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 한국형요리 40가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

2

한국형요리 버튼을 눌러 A1 ~ A5 중 하나를 선택하세요.

3 **4** 

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요.

▶ 메뉴 리스트는 30~32 페이지를 참조하세요.

5

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리량을 선택하세요.

▶ 조리량은 메뉴별로 다르며 조리량 선택이 없는 메뉴도 있습니다.

▶ 조리량 선택이 없는 메뉴의 경우 이 단계를 생략하세요..

6

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 한국형요리 자동조리가 시작됩니다.

※

조리중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 다시 시작하세요.

▶ 부저음이 울리면 조리시간이 정지합니다.

▶ 메뉴에 따라 뒤집지 않아도 되는 조리도 있습니다.

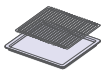
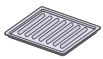
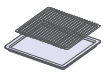
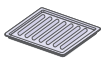
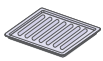
참고

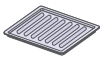
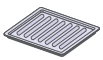
- 동작중에는 시간/무게 다이얼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 '자동요리(한국형요리)" 부분을 참조하세요.

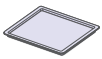
주의

- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

■ 한국형요리 메뉴

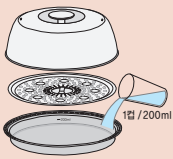
분류	NO.	메뉴명	분량	부속품	선반위치
스피드	A1-1	바베큐통닭	0.9kg 1.1kg 1.3kg	세라믹접시+접시용석쇠 	1단
	A1-2	닭다리	4개 6개 8개		2단
	A1-3	통감자	2개 4개 6개		2단
	A1-4	통고구마	2개 4개 6개		2단
	A1-5	통삼겹살	0.5kg 1.0kg		1단
	A1-6	LA갈비	0.3kg 0.6kg	웰빙 다용도 팬 	3단
	A1-7	바베큐립	0.4kg 0.8kg	세라믹접시+접시용석쇠 	2단
	A1-8	스테이크	0.2kg 0.4kg	웰빙 다용도 팬 	3단
홈베이킹	A2-1	쿠키	1판	웰빙 다용도 팬 	1단
	A2-2	유자머핀	1판		
	A2-3	스폰지케익	1판		
	A2-4	파운드케익	1판		
	A2-5	시리얼바	1판		
	A2-6	마들렌	1판		
	A2-7	피자	1판		2단
	A2-8	미니호떡	1판		1단

분류	NO.	메뉴명	분량	부속품	선반위치
구이	A3-1	고등어구이	1마리 2마리 3마리	웰빙 다용도 팬 	3단
	A3-2	갈치구이	2조각 4조각 6조각		
	A3-3	새우구이	10개 14개		
	A3-4	황태구이	0.5마리 1마리		2단
	A3-5	통오징어	1마리 2마리		
	A3-6	소시지구이	2개 4개 6개		3단
	A3-7	고추장삼겹	0.2kg 0.3kg		2단
	A3-8	더덕구이	1판		3단
간식 & 안주	A4-1	피자바게트	2개 4개 6개	웰빙 다용도 팬 	3단
	A4-2	떡꼬치	2개 4개 6개		
	A4-3	콘치즈	4개 6개		
	A4-4	누룽지	1판		
	A4-5	쥐포구이	1개 2개 3개		
	A4-6	웨지감자	1개 2개		
	A4-7	은행구이	4개 8개 12개		
	A4-8	베이컨	4개 8개		

분류	NO.	메뉴명	분량	부속품	선반위치
찜 & 데우기	A5-1	양배추찜	0.4kg 0.8kg	세라믹접시 	1단
	A5-2	깻잎찜	1(30장) 2(50장)		
	A5-3	브로콜리찜	0.2kg 0.4kg		
	A5-4	김치찜	0.2kg 0.4kg		
	A5-5	단호박찜	0.5kg 1.0kg		
	A5-6	달걀찜	1인분 2인분 3인분		
	A5-7	밥데우기	1인분 2인분 3인분		
	A5-8	국데우기	1인분 2인분 3인분		

■ 스팀요리

▶ 음식물에 따라 시간, 조리세기를 설정하지 않아도 스팀요리 12종류(24개 메뉴)를 자동으로 조리해 줍니다.



스팀쿠커를 사용하세요.

▶ 스팀쿠커에 물 200ml를 넣으세요.

▶ 스팀쿠커 위에 찜망을 올려 놓은 후 음식물을 겹치지 않게 올려 놓으세요.

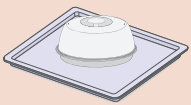
▶ 뚜껑을 스팀쿠커와 잘 맞춰 덮어 주세요.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

2

스팀요리 버튼을 눌러 메뉴를 선택 하세요.



세라믹접시 위에 스팀쿠커를 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.

3

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요.

▶ 메뉴 리스트는 34~35 페이지를 참조하세요.

4

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 스팀요리 자동조리가 시작됩니다.

참고

- 동작중에는 시간/무게 다이얼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.

주의

- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

■ 스팀요리 메뉴

※ 공통 : 세라믹접시에 스팀쿠커를 올려 1단에서 조리하세요.

스팀요리명		재료 및 분량	조 리 과 정
S-1	야채 데치기 (강))	브로콜리 300g 가지 4개(500g) 콩나물 300g	1. 야채는 깨끗이 씻어준다. (브로콜리는 한입 크기로 잘라준다. 가지는 꼭지 부분을 제거한 후 세로로 2등분하여 잘라준다.) 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 겹치지 않도록 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-1]을 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-2	야채 데치기 (약)	시금치 300g 얼갈이배추 300g 열무 300g	1. 야채는 잘 다듬어 깨끗이 씻어준다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 준비된 야채를 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-2]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-3	삶은달걀	달걀(중) 10개	1. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망의 움푹패인 구멍에 달걀을 올린다. 2. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-3]을 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-4	만두찜	냉동만두 (소) 20개, (대) 10개	1. 냉동만두는 찬물에 살짝 담갔다가 건진다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 만두를 겹치지 않도록 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-4]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-5	대하찜	새우 10마리 (300g), 소금 약간, 후추 약간	1. 대하는 깨끗이 씻은 후 등 쪽의 두번째 마디에 이쑤시개를 넣어 내장을 제거한다. 2. 손질된 대하에 소금과 후추를 뿌려 간을 한다. 3. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 준비된 새우를 겹치지 않도록 놓는다. 4. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-5]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-6	오징어 숙회	오징어 2마리 (500g)	1. 오징어는 내장을 제거하고 깨끗이 씻은 후 통째로 준비한다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 오징어 몸통과 다리를 나란히 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-6]을 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-7	찐빵	찐빵 (소) 12개, (대) 6개	1. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 찐빵을 겹치지 않도록 놓는다. 2. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-7]을 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-8	홍합찜	홍합 500g	1. 홍합은 손질한 후 깨끗이 씻어준다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 홍합을 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-8]을 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-9	가자미찜	가자미 2마리 (300~400g)	1. 가자미는 깨끗이 씻은 후 한쪽면에 칼집을 넣어준다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 칼집 넣은 부분이 위로 향하도록 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-9]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-10	찐옥수수	옥수수 4개 (500g)	1. 옥수수는 잎부분 및 수염을 제거한다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)을 넣고 찜망을 올린 후 옥수수를 나란히 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-10]을 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.

스팀요리명			재료 및 분량	조 리 과 정
S-11	백설기편		멥쌀가루 300g, 설탕 30g, 물 2큰술, 소금 1작은술, 베보자기	1. 미리 준비된 멥쌀가루에 준비된 물을 넣고 잘 비벼 중간체에 내린다. (시판용 멥쌀가루의 경우 물량을 1큰술 추가한다) 2. 설탕을 넣어 고루 섞은 후 기호에 따라서 건포도나 견과류를 약간씩 섞어준다. 3. 젖은 베보자기를 사각용기에 깔고 준비된 재료를 고루 펴서 담고 위를 편편하게 하여 베보자기로 덮어준다.(베보자기채로 용기에서 분리한다) 4. 스팀쿠커에 물 1.5컵(300ml)을 넣고 찜망을 올린 후 3의 분리된 재료를 놓는다. 5. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-11]을 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
S-12	웰빙찜	새송이 버섯 데치기	새송이버섯 2~3개(300g)	1. 밑둥 부위는 잘라낸 후 0.5cm 두께로 길쭉하게 썰어준다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 새송이버섯이 겹치지 않도록 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
		팽이버섯 데치기	팽이버섯 3~4개(300g)	1. 밑둥 부위는 잘라낸 3등분으로 나눠준다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 팽이버섯을 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
		돼지고기 수육	돼지고기 (삼겹살) 300g	1. 슬라이스된 삼겹살을 5cm 길이로 자른다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 팽이버섯을 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
		생선살찜	흰살생선 300g	1. 흰살생선살만 준비하여 0.5cm 두께로 포를 뜬다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 포뜬 생선살을 겹치지 않도록 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
		바지락찜	바지락 500g	1. 바지락은 소금물에서 해감시킨다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 바지락을 놓는다. 3. [스팀요리[버튼을 눌러 [S-12[를 선택한 후 [시작[버튼을 누른다.
		찜케이크	중력분 70g, 계란 3개, 설탕 75g, 베이킹파우더 2g, 소금 2g, 물 8g, 정종 8g, 건포도 약간, 호일컵 4~5개	1. 계란은 노른자만 분리하여 설탕 35g을 넣고 저어준 후 물과 정종을 넣고 잘 혼합한다. 2. 분리된 흰자는 그릇에 담아 60% 정도 저어준 후 남은 설탕을 조금씩 넣으면서 머랭을 만들어준다. 3. 1에 준비된 머랭의 1/3을 넣고 섞어준 후 체친 중력분과 베이킹파우더를 넣어 가볍게 혼합하고 남은 머랭을 넣고 섞어준다. 4. 지름 7cm의 은박지컵에 2/3 정도만 채운다. 5. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 4의 호일컵을 놓는다. 6. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
		냉동송편 데우기	냉동송편 400~500g	1. 냉동송편을 찬물에 살짝 담갔다가 건진다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 냉동송편을 겹치지 않도록 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
		두부 데치기	두부 1모 (500g)	1. 두부는 1cm 두께로 잘라준다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 두부를 겹치지 않도록 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.
		소시지 데치기	수제소시지 4~5개(300g)	1. 소시지는 세로로 길게 자른 후 한쪽면에 칼집을 넣어 준다. 2. 스팀쿠커에 물 1컵(200ml)를 넣고 찜망을 올린 후 소시지를 놓는다. 3. [스팀요리] 버튼을 눌러 [S-12]를 선택한 후 [시작] 버튼을 누른다.

■ 해동

▶ 하우젠 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.
▶ 해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 사용하세요.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

2

해동 버튼을 눌러 해동메뉴를 선택 하세요. (1~2)

세라믹접시에 해동할 음식을 올리고 하단 선반 ❶ 에 끼우세요.
▶ 해동 기능은 하단 선반 ❶ 에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 해동 됩니다.

3

[시간/무게] 다이얼을 돌려 음식물의 무게를 선택하세요.
▶ 무게를 설정하지 않으면 각 해동 메뉴별 최소 무게로 동작됩니다.

4

[시작/+30초] 버튼을 누르세요.
▶ 해동이 시작됩니다.

5

해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 계속 해동하세요.
▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동기능은 그대로 진행됩니다.

참고

해동메뉴 무게선택
- 메뉴 1 : 육류 (0.2~1.2kg)
- 메뉴 2 : 생선류 (0.2~1.2kg)

경고

- 해동기능 사용시 웰빙 다용도 팬은 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 다른조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

■ 탈취

▶ 탈취를 원하실 경우 사용하면 좋습니다.

1

[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

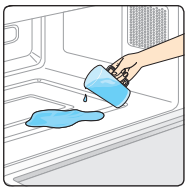
2 탈취

탈취 버튼을 누르시면 자동으로 탈취가 진행 됩니다.

▶ 탈취중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 탈취 시간을 연장할 수 있습니다. (최대 15분)

■ 스팀청소

▶ 조리실 내부의 찌든때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등을 쉽게 청소할 수 있도록 스팀으로 불려주는 기능입니다.



오븐 내부의 부속품과 선반을 모두 분리해서 꺼내세요.

▶ (39 쪽 선반 분리방법 참조) 조리실 바닥에 약 100㎖의 물을 붓고 문을 닫아주세요.

1

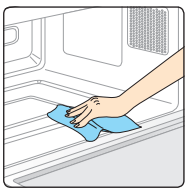
[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

2

스팀청소 버튼을 누르세요.

▶ 15분간 스팀청소 기능이 동작됩니다.

▶ 스팀청소 동작중에 불림 구간은 실내등 및 다른 동작은 멈추고 시간만 동작하는데, 이는 정상이므로, 끝날때까지 문을 열지 말고 기다리시기 바랍니다.

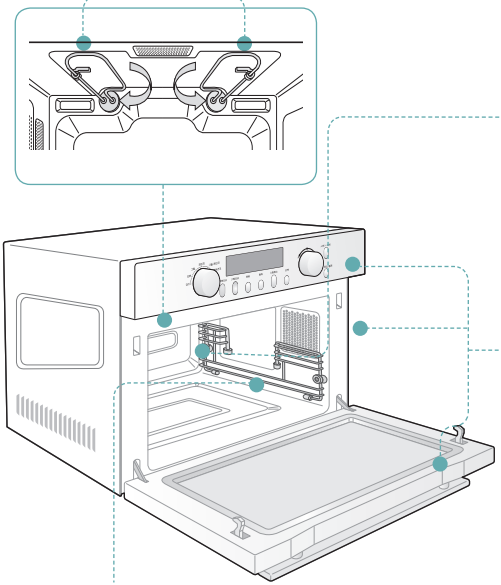


동작이 끝나면 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

⚠ 주의

- 스팀청소중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다. 문을 열지 마세요.
- 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요.
- 물 이외에 다른세제를 사용하지 마세요.

■ 청소 및 손질방법



상단그릴 청소방법

▶ 상단그릴 히터를 그림과 같이 좌,우로 젖히면 상부를 쉽게 청소 할 수 있습니다.
(청소가 끝난 뒤에는 반드시 원상태로 돌려 놓아 주십시오.)

조리실 내부 청소방법

▶ 좌, 우의 선반을 분리하고 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 청소가 끝나면 선반을 다시 조립해 주세요.

▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

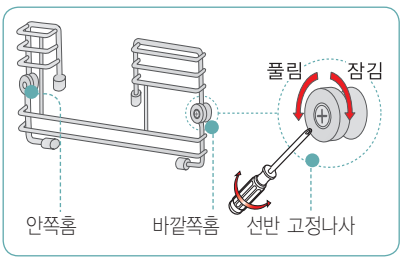
▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아주세요.

▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 힘껏 닦지 마세요.

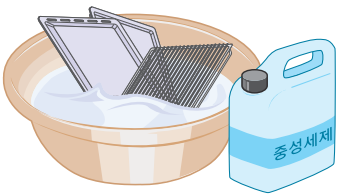
▶ 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

선반 분리방법

▶ **선반 분리방법:** 선반 고정나사를 +드라이버를 이용하여 왼쪽으로 돌려 빼내면 선반이 분리 됩니다.



▶ **선반 조립방법:** 선반을 안쪽 홈에 맞춰 끼운후 바깥쪽 홈에 맞추고 선반 고정나사를 + 드라이버를 이용하여 오른쪽으로 돌려 끼워 완전히 고정 시키세요.



부속품 청소방법

▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.

▶ 부속품 청소시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

⚠ 주의

- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

고장신고 전에 꼭 확인해 주세요

제품 사용중 아래와 같은 증상이 나타나면 다시한번 확인해 주세요.
고장이 아닐 수 있습니다.

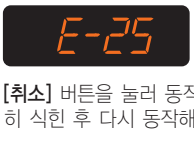
■ 고장신고 전 확인사항

	이런 증상엔	이렇게 조치하세요.
조리중 이상해요	**조리중에 불꽃이 생겨요.**	▶ 레인지/해동 기능에서 웰빙 다용도 팬이나 금선 은선이 들어간 그릇을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요.
	요리가 제대로 되지 않아요.	▶ 조리중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
	조리중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
	조리실 안에서 음식물이 터져요	▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요.
	오븐 내부에서 연기가 나요	▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아니니 안심하세요.
	실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱' 소리가 나요.	▶ 조리중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다. ▶ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요.
동작이 이상해요	**버튼을 눌러도 동작이 않되요.**	▶ 제품 문이 제대로 닫혀있는지 확인하세요. ▶ 잠금기능을 설정해 두었는지 확인하세요. (잠금기능에 대해선 22페이지 설명을 참조하세요.) ▶ 기능선택 다이얼이 [대기]에 맞춰져 있는지 확인하세요.
	조리실 실내등이 꺼져요.	▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르면 조명이 다시 들어옵니다.

■ 고장신고 전 확인사항

	이런 증상은	이렇게 조치하세요.
동작이 이상해요	**조리가 끝났는데도 냉각팬이 계속 동작해요.**	▶ 조리가 끝나도 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
	진행 표시부에 아무 표시가 없어요.	▶ 전원플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. ▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. ▶ 220V 콘센트에 맞게 꽂았는지 확인하세요. ▶ **[취소]** 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 보세요.

■ 자가진단 표시

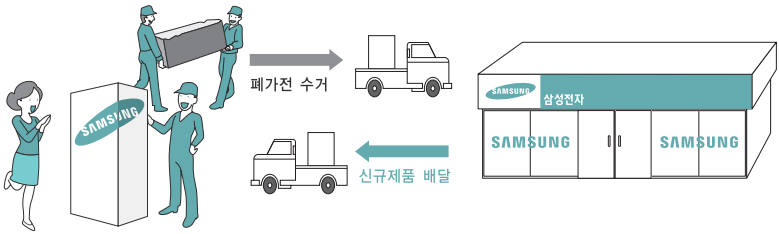
아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요,	아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 지시대로 조치를 하고 계속해서 동작이 안되면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.
	 **[취소]** 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요.

■ 폐 가전제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 가전제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

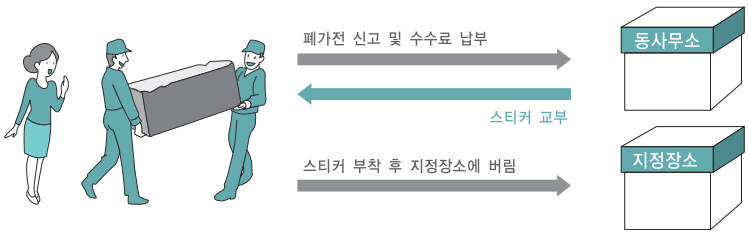
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고, 사용하던 기존 제품을 버리고자 하는 경우,
신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



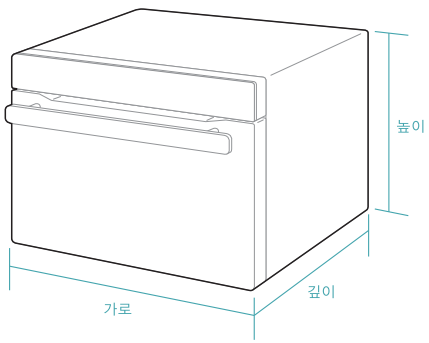
유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하면 됩니다.



■ 제품 규격

모델명		HQ-368AWJ, HQ-368APR
소비전력	전자레인지	1,400W
	그릴+레인지	2,750W
	오븐	1,870W
	그릴	1,400W
고주파출력		800W
정격전압		220V, 60Hz
발진주파수		2,450MHz
제품중량		25kg
제품용량		36L
치수	외관	520(가로) X 438(깊이) X 385(높이) mm
	조리실	400(가로) X 385(깊이) X 235(높이) mm



Note

Note

Note

제품보증서

품질 보증 기간은 1년
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 (3년)
부품보유기간은 7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결 기준(공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http: www.sec.co.kr

SAMSUNG

- **하우젠 오븐을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 잘 읽어 보세요.**
- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- **이 제품은 국내(대한민국)용 입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.**
- 제품의 외관, 사양 등은 제품개량을 위해 사전예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용 설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.

서비스센터 대표번호 전국 어디서나

1588-3366

사이버 서비스센터 홈페이지

www.samsungsvc.co.kr

- 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 궁금한점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.
- 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및 실시간 사이버 상담이 가능한 서비스 센터를 운영하고있습니다.

하우젠 홈페이지

www.hauzen.com

- 다양한 요리정보와 관련 커뮤니티를 하우젠 홈페이지에서 만나실 수 있습니다.

- **삼성전자주식회사**
  제조자명 : 영림전자

- **고객상담실**
  서울 02-541-3000 / 080-022-3000
- **인터넷 홈페이지** www.sec.co.kr / www.hauzen.com

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 지식경제부 기술표준원에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.

DE68-03608B